

## **uvec sa batacima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatacima
- 2 glavice crnog luka
- 2paprake
- 2paradajza
- 3krompira
- 1 šoljapirinca
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera
- maloaleve paprike
- maloulja

### **Priprema**

Meso skuvati, izvaditi iz vode, a vodu sacuvati.

Na ulju pržiti sitno seckan crni luk, dodati paprike i dinstati uz dolivanje vode u kojoj se meso kuvalo. Zatim dodati oljušten i sitno iseckan paradajz, mešavinu zacina, biber, alevu papriku...

...krompir i obaren pirinac.

U vatrostalni sud staviti batake, a izmeu njih sipati pripremljeno povrce. Naliti vodom u kojoj se meso kuvalo i peci 35 minuta na 180 stepeni.

**Savet**